

Как отмечает заведующий кафедрой «Автоматизация производственных процессов» ДГТУ Александр Лукьянов, разработанный дегидратор оснащен микропроцессорной системой управления, которая позволяет эффективно сушить пробиотики, исключая риск аллергических реакций у персонала. Это особенно актуально в условиях дефицита пробиотических препаратов на российском рынке, вызванного уходом из страны популярных средств, таких как «Фортифлора».

Пробиотики представляют собой споры микроорганизмов, которые в организме обеспечивают правильную микробиологическую среду. Точный контроль температуры и влажности важен для правильного высушивания микроорганизмов, что повышает их всхожесть в организме человека.